

KETUPAT COLET SEBAGAI KULINER KHAS MELAYU KETAPANG KALIMANTAN BARAT

Ketupat Colet as a Ketapang Malay typical culinary in west Kalimantan

ANUAR

*Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Ketapang
Jalan Sudirman No 61 Ketapang
email: anuar.rizky@gmail.com , Naufalmaulana170@gmail.com*

Abstrak

Artikel ini berisi tentang Ketupat Colet, makanan tradisional masyarakat melayu ketapang. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji daya tarik yang dimiliki ketupat colet untuk menjadi daya tarik wisata kuliner di Ketapang Kalimantan Barat. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan metode dokumentasi dan hasilnya adalah ketupat colet yang memiliki rasa yang unik dan cara menikmatinya sehingga menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Ketapang Kalimantan Barat.

Kata Kunci: *Colet Ketupat, Masak Merah, Melayu, Sambal Tumis Ale-ale.*

Abstract

This article is about Ketupat Colet, the traditional food of the Malay Ketapang community. This study aims to examine the attractiveness of the Ketupat Colet to become a culinary tourism attraction in Ketapang, West Kalimantan. This study uses descriptive analysis methods and documentation methods and the result is Ketupat Colet which has a unique taste and how to enjoy it so that it becomes one of the attractions of culinary tourism in Ketapang, West Kalimantan.

Kata Kunci: *Colet Ketupat, Cook Red, Malay, Sambal Tumis Ale-ale.*

Diterima : 10 November

Direvisi:17 November

Disetujui:25 November

Hak Cipta ©2022 :Jelita: Jurnal Pendidikan, Teknologi Informasi, dan Sains



1. PENDAHULUAN

Nusantara memiliki beragam daerah yang memiliki budaya berbeda dan memiliki potensi wisata yang beragam. Sektor pariwisata memberikan manfaat ekonomi bagi negara yang bersangkutan. Pariwisata Indonesia telah dianggap sebagai salah satu sektor ekonomi yang penting. Dunia pariwisata mulai dikenal sebagai peluang baru seputar bisnis dan perdagangan industri pariwisata yang memiliki potensi cukup besar karena mendatangkan devisa yang sangat besar bagi Negara Indonesia. Hal ini dapat sangat mendukung tingkat kesejahteraan kehidupan orang (Suhendroyono; 2016). Sektor ini diharapkan menjadi penghasil devisa nomor satu. Alasan sektor pariwisata dipacu sebagai komoditas andalan selain migas sebagai komoditas penunjang kelangsungan pembangunan nasional, antara lain:

1. Pola perjalanan dunia yang terus meningkat
2. Pariwisata tidak begitu terpengaruh oleh gejolak ekonomi dunia, meskipun pertumbuhannya lebih cepat dari pertumbuhan ekonomi dunia
3. Peningkatan aktivitas ekonomi regional dan pengaruh ganda pengembangan pariwisata semakin nyata
4. Potensi Pariwisata Indonesia tersebar di berbagai wilayah Indonesia.

Pariwisata sudah menjadi kebutuhan hidup manusia pada umumnya, pariwisata dapat meningkatkan devisa negara dalam jumlah yang besar. Indonesia memiliki keragaman kekayaan yang dapat menjadi aset pariwisata seperti keragaman budaya, adat istiadat, keragaman etnik dan etnik, serta potensi wisata berupa peluang buatan yang memiliki peluang luar biasa untuk dikembangkan, serta destinasi wisata alam yang dapat dikembangkan. sangat banyak dan belum banyak digunakan. Potensi wisata adalah semua objek (alam, budaya, buatan) yang memerlukan penanganan agar dapat memberikan nilai daya tarik bagi wisatawan (Moch. Nur Syamsu, 2018) pariwisata di negara kita diharapkan mampu mengatasi krisis saat ini. Perkembangan pariwisata dirasakan semakin pesat pengembangan pariwisata di daerah tujuan wisata diharapkan dapat memperhatikan kelestarian adat dan budaya setempat serta dapat memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakat di daerah tujuan wisata tersebut.

Adanya pembangunan fisik dan arus keluar wisatawan sedikit banyak akan membawa pengaruh bagi masyarakat setempat, sehingga perlu perhatian dini terhadap dampak pembangunan kepariwisataan di suatu kawasan tujuan wisata untuk mewujudkan pembangunan kepariwisataan yang dapat melestarikan bernilai budaya dan efisien bagi masyarakat. Wisata di Indonesia tidak hanya meliputi wisata alam tetapi wisata kuliner kini mulai dilirik oleh para pelaku pariwisata begitu juga dengan Kabupaten Ketapang yang memiliki berbagai macam potensi wisata, salah satunya adalah kuliner ketupat colet yang merupakan makanan tradisional khas daerah tersebut. orang melayu melayu. makanan tradisional memiliki pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, makanan jajanan, maupun masakan khas yang sudah turun temurun dari zaman nenek moyang kita. Cara pengolahan dalam resep makanan tradisional dan rasanya pada umumnya bersifat turun-temurun sehingga makanan tradisional pada setiap tempat atau daerah berbeda-beda. (marwanti, 2000)

2. METODE

Metode penelitian yang dipilih adalah analisis deskriptif, yaitu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberikan gambaran tentang objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah dikumpulkan sebagaimana adanya tanpa menganalisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2016). dan metode Dokumentasi adalah catatan peristiwa yang telah berlalu. Dokumen bisa berupa tulisan, gambar, atau karya monumental yang dibuat oleh seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan seperti catatan harian, riwayat hidup, cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar, seperti foto, gambar hidup, sketsa dan

lain-lain (Sugiyono, 2016). Objek penelitian adalah ketupat colet yang merupakan makanan khas budaya melayu kayong/ketapang

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketapang merupakan salah satu daerah di Kalimantan Barat yang didiami oleh mayoritas suku melayu dimana suku melayu memiliki berbagai macam kuliner tradisional salah satunya adalah ketupat colet. Ketupat diolah dari nasi yang dibungkus dengan janur muda atau dalam bahasa melayu ketapang disebut daon kelapa muda / janoor yang direbus dan ketupat di ketapang sama dengan ketupat di daerah lain di nusantara tetapi yang membedakannya adalah lauk atau lauknya. cara memakannya berbeda dengan daerah lain yang mengkonsumsi ketupat dengan keripik ayam atau kuah sayur lodeh yang biasa disebut sayur lontong dan nasi pada saat membuat ketupat biasanya menggunakan nasi yang enak agar tidak terlalu keras dan terlalu lembek tekstur ketupatnya. yang membedakan adalah mengkonsumsi belah ketupat dengan 2 jenis lauk pauk yang khas, yaitu masak merah ayam/sapi/daging rusa (sebelum masuk ke hewan yang dilindungi) atau Sambal tumis ale – ale. Ketiga unsur tersebut memiliki filosofinya masing-masing, yaitu kesimpulan dari daun ketupat yang tampak rumit satu sama lain merupakan simbol persahabatan yang terikat dan sulit dipisahkan kecuali dipisahkan oleh kematian sehingga saat mengkonsumsi ketupat tersebut kita tidak diperbolehkan untuk membuka kesimpulan yang telah diikat dan makna dari ketupat tersebut juga sebagai bentuk rasa syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rezeki kepada manusia. Ketupat terdiri dari 2 jenis yaitu ketupat beras biasa dan ketan dalam bahasa melayu ketapang disebut ketupat pulot. Ketan pulot sangat sarat akan makna yaitu cara memasaknya menggunakan santan saat direbus, melambangkan ketulusan hati manusia terhadap sesama.

Tabel 1. Bahan Masak Merah

Bahan Masak Merah	
1. Daging Sapi/Daging/Ayam	10. Lada
2. cabe rawit	11. Jahe
3. Cabai besar	12. kemiri
4. Ketumbar	13. Kayu manis
5. Bawang putih	14. Cengkeh
bawang	15. Kunyit
6. Lengkuas / laos	16. adas bintang
7. Santan	17. Garam
8. Serai	18. gula merah
9. Gula	

Cara mengolah bahan makanan selain daging sapi, gula putih, garam, dan gula merah diblender menjadi satu dan setelah bahan bumbu dihaluskan kemudian bumbu ditumis hingga mengeluarkan aroma yang khas dan setelah ditumis daging yang telah dipotong dadu dimasukkan ke dalam tumis bumbu dan tunggu hingga meresap setelah meresap masukan santan, gula merah, gula putih, garam, dan merica serta potongan serai sesuai selera dan dimasak selama 3-4 jam hingga tekstur daging empuk dan angkat masakan minyak dari daging dan kelapa mengental. Masak Merah memiliki nilai sejarah tersendiri dimana masakan ini merupakan turunan sejak kesultanan matan tanjungpura dan tetap lestari hingga sekarang. Arti dari masak merah adalah merah melambangkan keberanian, sedangkan rasa pedas yang timbul dari lada dan cabai memiliki arti wajib mentaati perintah agama dimana masyarakat melayu memiliki tradisi syariat (syarak),

syari'ah, dan itu artinya apapun yang dilakukan setiap hari harus berpedoman pada adat dan kebiasaan harus mengikuti kitab islam (al quran, hadist/aturan agama islam). Alasan daging dipotong dadu adalah agar bisa dimakan oleh banyak orang dan pemotongan daging yang berbentuk kubus akan membantu mempercepat bumbu meresap ke dalam daging dan membuat tekstur daging cepat empuk.

Selain memakan colet ketupat dengan masak merah, masyarakat Melayu Ketapang juga menggunakan Sambal tumis ale – ale. Ale – ale adalah jenis kerang kerang namun hewan ini hanya terdapat di sungai Pawan Ketapang dan sudah menjadi ikon tanah kayong Ketapang Kalbar. Ale – ale menjadi pilihan kedua selain daging masak merah karena keunikan hewan ini yang hanya terdapat pada ketapang menjadikannya salah satu kuliner khas.

Tabel 2. Komposisi Sambal Tumis Ale – ale

Bahan Sambal Tumis Ale - Ale	
1. Ale – ale/cangkang/clam (yang sudah dipisahkan dari kulitnya)	7. Serai
2. Bawang merah	8. Cabai Besar
3. Bawang putih	9. cabe rawit
4. Jahe	10. Bawang
5. Garam	11. Gula
6. Tomat	12. Lada
	13. Air jeruk / jeruk nipis segar

Cara membuat ale - ale Sambal tumis ale - ale adalah bahan selain ale - ale tanpa kulit, garam, tomat, bawang bombay, gula halus dan tumis bawang bombay dan bahan yang dihaluskan ditumis hingga mengeluarkan aromanya dan setelah itu tambahkan ale – ale dan tambahkan garam, gula pasir, merica secukupnya hingga matang selama 10 menit memasak ale – ale tidak disarankan terlalu lama karena dapat merusak tekstur menjadi lebih keras. Terakhir tambahkan tomat sebagai pelengkap dan tumis ale – ale yang bisa dimakan dengan ketupat.

Mengonsumsi colet ketupat pada awalnya hanya dilakukan pada hari-hari tertentu seperti acara kesultanan, Idul Fitri, Idul Adha dan acara adat melayu, namun kini colet ketupat mudah ditemukan di kota ketapang hingga pelosok ketapang karena colet ketupat kini sudah ada. menu sarapan masyarakat. Melayu, Ketapang. Dalam mengonsumsi colet ketupat ada beberapa aturan tidak tertulis yaitu kita tidak boleh menggunakan sendok atau garpu dan belah ketupat sebelum dimakan akan ditusuk (cocol, colet) ke dalam piring yang berisi lauk yaitu masak merah atau Sambal tumis ale – ale dan dimakan dalam satu suapan jadi sebelum dimakan ada baiknya ketupat dipotong kecil-kecil.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 1. Ketupat Colet dan Masak Merah



Sumber : Dokumentasi Pribadi

Gambar 2. Sambal Tumis Ale–ale

Keunikan sajian kuliner colet ketupat menjadikan daya tarik wisata kuliner terutama karena cita rasa dan tata cara menikmati masakan khas melayu Kalimantan Barat tidak dapat ditemukan di daerah lain di Nusantara. Dan mendengar harga yang di jual oleh masyarakat dengan harga terjangkau yaitu harga Rp 15.000 - 25.000 membuat makanan ini menjadi makanan yang sangat direkomendasikan ketika berkunjung ke tanah kayong ketapang Kalimantan Barat.

4. KESIMPULAN

Ketupat colet merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu Ketapang yang sarat akan makna yang pada dasarnya mengajarkan kita untuk memperhatikan sesama manusia dan colet Ketupat menjadi salah satu peluang daya tarik wisata kuliner yang dapat dikembangkan sehingga memiliki kekuatan. berjualan dan dengan diangkatnya ketupat colet sebagai daya tarik wisata kuliner. memperkaya daftar masakan tradisional Indonesia yang semakin beragam. Kedepannya, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengkaji ketupat kolostik dalam perspektif yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Dardi D Memiliki. (2008). Kebudayaan adat istiadat dan hukum adat melayu ketapang. Ketapang: Kantor Informasi Kebudayaan & Pariwisata Kab Ketapang.
- Marwanti. (2000). Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D: Bandung, Alfabeta
- Suhendroyono, S., & Novitasari, R. (2016). Pengelolaan Wisata Alam Watu Payung sebagai Ikon Wisata Berbasis Budaya di Gunungkidul Yogyakarta. Kepariwisata: Jurnal Ilmiah, 10(1).
- Syamsu, MN (2018). Studi Kelayakan Air Terjun Nggembor Sebagai Destinasi Wisata Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Jatimulyo, Kecamatan Girimulyo, Kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta. Kepariwisata: Jurnal Ilmiah, 12(3).
- Yudo sudarto. (2013). Catatan warisan budaya di kerajaan tanjungpura. Ketapang: Dinas Kebudayaan & Pariwisata Pemuda Kab Ketapang.